

Réserve de Famille DUCOURT

Diese Cuvée ist der Inbegriff des Know-hows und des Renommées unserer Familie, die seit sechs Generationen genussvolle und authentische Terroir-Weine produziert.

BORDEAUX



Am Anfang stand der Wunsch, die Trauben der besten Rebparzelle des Jahres getrennt zu vinifizieren und höchste Sorgfalt walten zu lassen, um einen ganz großen Wein zu erzeugen.

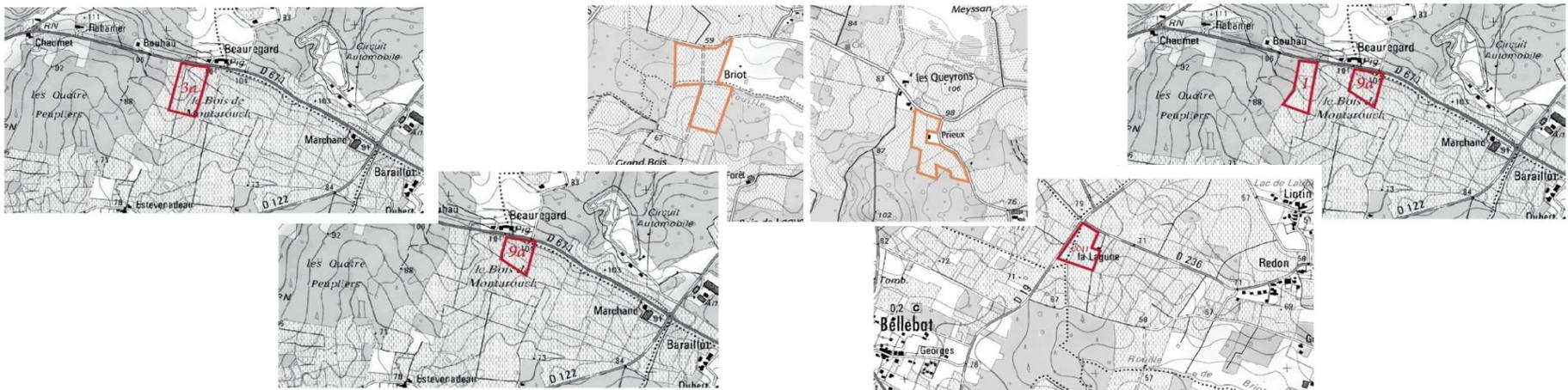
Nach mehrmonatigem Ausbau wurde die Cuvée des Jahres in Flaschen abgefüllt und sorgsam im Weinkeller aufbewahrt. Sie diente uns dazu, Geburten in der Familie zu feiern oder eines unserer älteren Familienmitglieder durch die Widmung eines Teils der Produktion zu ehren. Außerdem waren diese Flaschen dafür da, Freunde oder uns selbst bei Familien- oder Geschäftsessen zu verwöhnen.

Aufgrund des wachsenden Interesses an diesem Wein begannen wir, ihn an Kunden, die uns auf dem Château besuchten, an Freunde und an einige Restaurants zu verkaufen. Mit der Zeit hat sich eine treue Kundschaft gebildet und so haben wir wie selbstverständlich im Laufe der Jahre immer ein wenig mehr dieser Familienreserve produziert.



Jedes Jahr wählen wir die besten Parzellen unserer Weinberge im Entre-Deux-Mers für die Erzeugung der Familienreserve aus. Diese Anbauregion abseits der Klassifizierungen des Bordelais besitzt eine große Vielfalt an Terroirs und genießt hohes Ansehen unter Weinliebhabern. Einige ihrer besten Tropfen können es durchaus mit den berühmtesten Weinen aufnehmen.

Für die Familienreserve werden nur die besten Trauben ausgewählt. Da jedes Jahr, vor allem aufgrund der Witterungsbedingungen, anders ist, variieren die ausgewählten Parzellen von Jahr zu Jahr. Wir behalten nur die schönsten Trauben zurück, die in der Lage sind, einen außergewöhnlichen Wein hervorzubringen. Auf jedem Rückenetikett ist eine Karte der für den jeweiligen Jahrgang ausgewählten Parzellen abgebildet.



Die in begrenzter Menge produzierte Familienreserve spiegelt unser ganzes Know-how der vergangenen sechs Generationen wider. Die Trauben werden getrennt in kleinen Edelstahltanks mit sanfter Extraktion vergoren.

Für eine bessere Integration der Holzaromen findet die malolaktische Gärung direkt in Barriques statt. Wir verwenden ausschließlich französische Eiche aus den Wäldern von Nevers, des Departements Allier und den Vogesen für den Ausbau. Eine spezielle sanfte Toastung sorgt dafür, die Reinheit der Fruchtaromen zu wahren.

Nach dem Ausbau wird der Wein in Flaschen abgefüllt und reift unter strenger Temperaturkontrolle in unserem Weinkeller, bis wir der Meinung sind, dass er bereit ist, geöffnet zu werden.



Verkostung: Eine tiefrote Farbe mit dunklen Reflexen. Die Nase duftet intensiv nach schwarzen Früchten, Gewürzen, Vanille, Holz und einer Spur von Veilchen und lässt die hervorragende Reife der Trauben erkennen. Der Gaumen zeichnet sich durch Aromen reifer Früchte und pfeffrige und holzige Noten aus. Die Tannine sind schön eingebunden und lang. Die kleine Spur säuerlicher Frische erinnert daran, dass der Wein noch jung ist.

Servierempfehlungen: Zu würzigen Gerichten, Fleisch in Sauce oder Wild. Eine Stunde vor dem Servieren dekantieren.



Verkostung: Eine hellgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase dezente Holz- und Vanillenoten, aber auch leichtere Noten von Zitronenschale, Zitrusfrüchten, Akazienblüten und weißen Pfirsichen. Schöne Süße im Anklang, der Gaumen ist fleischig und knackig mit vielen Aromen weißer Früchte und Honignoten. Eine elegante Struktur mit einem Hauch frischer Säure im Finale. Gute aromatische Länge.

Servierempfehlungen: Leicht kühl bei 12-14 °C servieren. Eignet sich als Apéritif oder zu Fisch, Geflügel, leicht würzigen Gerichten und Käse.



Technik: Doppelter Guyot-Schnitt, Bodenbegrünung, Entknospen, Entlauben, grüne Lese (nur falls notwendig).

Kalte Vorgärungsmazeration mit anschließender sanfter alkoholischer Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks. Danach ein- bis zweiwöchige warme Nachgärungsmazeration. Malolaktische Gärung und 12-monatiger Ausbau in französischen und europäischen Eichenfässern (50 % neues Holz). Mindestens 18-monatige Flaschenreife in unseren Kellern.

Verkostung: Eine tiefrote Farbe mit dunklen Reflexen. Die Nase duftet intensiv nach schwarzen Früchten, Gewürzen, Vanille, Holz und einer Spur von Veilchen und lässt die hervorragende Reife der Trauben erkennen. Der Gaumen zeichnet sich durch Aromen reifer Früchte und pfeffrige und holzige Noten aus. Die Tannine sind schön eingebunden und lang. Die kleine Spur säuerlicher Frische erinnert daran, dass der Wein noch jung ist.

Servierempfehlungen: Zu würzigen Gerichten, Fleisch in Sauce oder Wild.

Eine Stunde vor dem Servieren dekantieren oder noch bis zu 10 Jahre im Keller reifen lassen.





Réserve de Famille DUCOURT

Vertriebskontakt:

Jonathan Ducourt

Vertriebsleiter

Mobilitel.: +33(0) 647 713 609

jonathan.ducourt@ducourt.com

Olivier Cabanne

Exportleiter

Mobilitel.: +33(0) 617 300 391

olivier.cabanne@ducourt.com

www.ducourt.com